

Wentelteefjesmuffins met gesmolten chocolade



30 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	336 Kcal
Koolhydraten	9.8 g
Eiwitten	22.4 g
Vet	17.5 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 1 zakje PS. food & lifestyle witbrood
- 1 PS. food & lifestyle melkchocolade paashaasje, doormidden gesneden
- 1 ei
- ½ tl kaneel
- Takje verse munt
-
- Extra: Muffinvorm(pjes)

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop het ei los in een diep schaalje en meng met de kaneel. Snijd de sneetjes brood allebei één keer doormidden. Haal de repen brood door het ei, zodat deze helemaal bedekt zijn met het eimengsel. Buig de repen brood en zet ze om en om tegen de zijkant van de muffinvorm zodat ze als het ware in elkaar vallen. Gebruik twee reepjes brood per muffinvorm. Leg het halve stukje paashaas in het midden van de muffins en schuif de muffinvorm in de voorverwarmde oven. Bak de muffins in circa 10-12 minuten goudbruin. Garneer met het takje munt.

TIP: SERVEER VANAF FASE 2 MET 100 G VERS FRUIT ZOALS FRAMBOZEN, AARDBEIEN OF BLAUWE BESSEN.